

ARTE E CUCINA: LO SCALCO DELL'AQUILA ANIMA PIAZZA SAN PIETRO IN RICOSTRUZIONE

7 Febbraio 2020



L'AQUILA – “La cucina, come l'arte, è una bugia che ci fa realizzare la verità”, si può affermare parafrasando Pablo Picasso, intendendo significare che davanti ad una tela, come davanti ad una padella, la realtà, come la tradizione gastronomica, è solo una musa ispiratrice, un dato di partenza. Ad attivarsi, è poi un processo creativo che porta a una nuova visione, forse più reale del reale, di un piatto, di un quadro. Ed anche di una città in ricostruzione.

Pensieri che emergono, dopo una bella serata al ristorante Lo Scalco dell'Aquila, dove storia, arte e cucina si incontrano, nel cuore della città, in quella piazza San Pietro, un tempo vitale crocevia, ora in silente attesa, con ruderi che restano tal quali dal sisma del 2009, ma anche con cantieri che man mano si concludono, e finestre che si riaccendono.

Lo Scalco dell'Aquila è l'evoluzione dello storico ristorante Delfina, che dagli anni '30 delizia il palato di aquilani e non. Ed è oggi più di un ristorante, proponendosi anche come cenacolo d'artisti, dove si organizzano mostre, e luogo di incontro, per associazioni e realtà vive del territorio.

Dalla prestigiosa sede davanti alle 99 cannelle, i proprietari hanno deciso di spostarsi da meno di un anno, nel trecentesco palazzo Porcinari, già Ciavoli-Cortelli, nato come convento, e che si affaccia sulla piazza.

A compimento forse di una storia d'impresa e passione, lunga cinque generazioni, iniziata, con la trattoria aperta a Pizzoli, comune ad ovest dell'Aquila, quasi un secolo fa, da Pietro Ippolito e Aurora D'Ascenzo, presa in mano poi dalla loro figlia Delfina, che ha dato il nome al ristorante per tanti lustri a venire.

La gestione è passata poi in mano a Renzo Ippolito, figlio di Delfina, e in seguito ad Armando e Giovanni, figli di Renzo.

Infine è arrivato il momento della loro figlia Massimilana Ippolito, trentenne, figlia di Armando e di Rosetta Luciani.

I ruoli ora sono i seguenti: Giovanni Ippolito è lo chef, affiancato da Sylwia Rokofz, Armando e Massimilana sono i responsabili di sala, Stefano Colella è il responsabile della cantina, ospitata in un locale molto suggestivo, pieno non solo di prestigiosi vini, ma anche di cimeli e ricordi.

“Qui a piazza San Pietro – spiega ad *Abruzzoweb* Massimiliana Ippolito – possiamo dire di essere tornati a casa, per assistere in prima persona a tutta la bellezza che sta invadendo il centro dell’Aquila, perché ci stanno restituendo dei palazzi che sono veramente meravigliosi. E vogliamo dare il nostro contributo a far rivivere anche questo pezzo di città, tanto caro agli aquilani. Vogliamo creare un luogo dove si possa star bene e dove tutti possano sentirsi a casa”.

Indica poi un dettaglio, un giglio di ferro nero incastonato sul muro sotto un arco.

“Per noi è un buon auspicio, a rivelarne il significato è stata la grande poetessa aquilana Laudomia Bonanni, era il contrassegno che veniva messo sui palazzi che avevano retto al tremendo sisma del 1703”.

Lo Scalco propone piatti molto eleganti e creativi, partendo però da ingredienti legati al territorio, semplici nella loro essenza. Di buon livello la carta dei vini.

Significativo anche il nome: lo “scalco” è termine di origine longobarda, che fino al Rinascimento era il servitore che, nei conviti signorili, aveva l’incarico di servire tagliare con maestria le carni. Poi divenuto sinonimo di cerimoniere. Oggi allo Scalco si serve anche l’arte: in corso di svolgimento nelle sale dell’ampio locale, una mostra del pittore Claudio Ferroni. Prima di lui hanno esposto Claudio Marchione, Andrea Panarelli, Stefano Divizia e Daniele Giuliani.

“Il nesso tra gastronomia e arte è profondo – spiega Massimiliana – la cucina è stata fondamentale per lo sviluppo dell’arte, e viceversa. Basti pensare a quanti pittori cercavano ristoro e ispirazione nelle osterie e nelle piccole trattorie, dove poi lasciavano magari le loro opere. Ecco, noi vogliamo ricreare questo connubio, per far conoscere il talento di tanti nostri artisti, e invitare al assaporare anche la bellezza”.

A proposito di opere d’arte: il profumo avvolgente di una coratella in cottura, invita ad affrontare senza indugio l’argomento menù.

“Siamo partiti dalle origini – spiega Massimiliana – dalle ricette di nonna Delfina, rielaborate talvolta, ma senza mai stravolgerne l’identità. Altro punto fermo è la valorizzazione dei prodotti e materie prime locali, che vantano straordinarie eccellenze, basti pensare allo zafferano, ai formaggi e salumi, le carni, a cominciare da quella d’agnello. Tra le nostre proposte più apprezzate i piatti a base di baccalà, il pesce di montagna per antonomasia, che poteva essere conservato grazie essiccazione, e non è un caso che sono tante le ricette anche molto antiche arrivate fino a noi, e che noi tramandiamo elaborandole e interpretandole. E poi c’è la coratella, nella ricetta di nonna Delfina. Ricetta di un secolo fa, ma sempre deliziosa e attuale”.